Hygiène et restauration



FORMATION EN HYGIENE

Etablissements médico-sociaux de PICARDIE

16 juin 2015

E.Baticle

Le cadre réglementaire

- Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social

- Le « paquet hygiène »

Arrêté du 29/09/1997

Il porte sur:

- Aménagement et équipement des locaux,
- Utilisation et entretien des locaux, du matériel, gestion des déchets,
- Hygiène des opérations portant sur les denrées alimentaires,
- Dispositions relatives au personnel,
- Hygiène des salles de restaurants et des locaux similaires,
- Dispositions spécifiques relatives aux TIAC,
- Températures maximales de conservation des denrées alimentaires.

Paquet hygiène

- Nouvelles dispositions réglementaires en vigueur depuis le 1er janvier 2006

- Composé de plusieurs textes législatifs adoptés par l'union européenne (simplification pour meilleure lisibilité):
  - 6 règlements principaux
  - 2 directives

Paquet hygiène

Pour les professionnels: l'obligation de résultats mais le choix des moyens

- Se déclarer auprès des autorités compétentes et fournir les mises à jour nécessaires.
- Coopérer avec les services officiels, notamment lors de retrait ou de rappel.

Paquet hygiène

- Mettre sur le marché des produits sûrs en réalisant les actions suivantes:
  - Respecter les bonnes pratiques d'hygiène qui s'appuient sur des règles générales et spécifiques suivant les secteurs d'activité
  - Elaborer des procédures fondées sur la démarche HACCP
  - S'appuyer sur les guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP validés par les autorités compétentes
  - Se former dans le domaine de l'hygiène alimentaire et de l'application des principes HACCP
  - Mettre en place un système de traçabilité

HACCP

HACCP

Hazard Analysis Critical Control Point

Analyse des dangers, points critiques pour leur maitrise

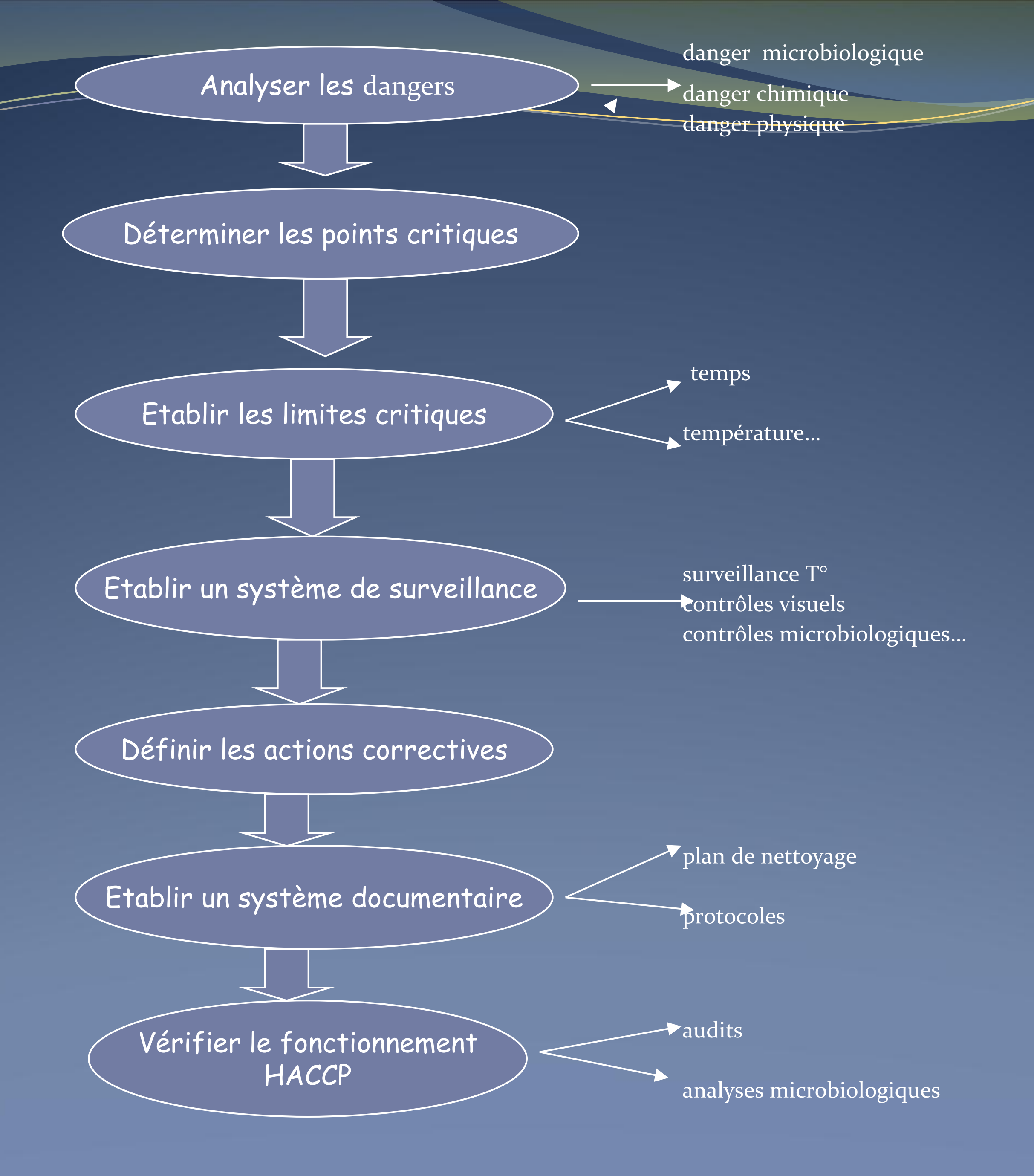
Méthode d'assurance qualité , basée sur 7 principes , qui a pour objectifs:

- Améliorer la garantie de sécurité des aliments
- Aider à mieux maitriser l'hygiène
- Être adaptée au secteur d'activité

3 types de dangers (biologiques, chimiques, physiques)

Les 7 principes de l'HACCP

1. Procéder à l'analyse des dangers
2. Déterminer les points critiques pour la maitrise de ces dangers(CCP)
3. Etablir les seuils critiques dont le respect atteste de la maitrise des CCP
4. Etablir un système de surveillance permettant de s'assurer de la maitrise des CCP
5. Déterminer les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est pas maitrisé
6. Etablir des procédures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement
7. Etablir un système documentaire(procédures et enregistrements) couvrant l'application des 6 principes précédents.


Analyser les dangers
danger microbiologique
danger chimique
danger physique
Déterminer les points critiques
Etablir les limites critiques
temps
température…
Etablir un système de surveillance
surveillance T°
contrôles visuels
contrôles microbiologiques…
Définir les actions correctives
Etablir un système documentaire
plan de nettoyage
protocoles
Vérifier le fonctionnement HACCP
audits
analyses microbiologiques

Toxi-Infections Alimentaires Collectives

Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives

Définition

Une T.I.A.C c'est l'apparition d'au moins deux cas similaires d'une symptomatologie gastro-intestinale dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.

C'est une maladie à <u>**déclaration obligatoire**</u>

Les T.I.A.C.

Principaux germes responsables

- *Salmonella* (œufs et ovo-produits,volaille,viande,charcuterie)
- *Staphylococcus auréus* (lait et produit laitier, glaces, préparations ayant nécessité des manipulations)
- *Clostridium perfringens* (plats en sauce)

Les T.I.A.C.

Causes

- Matière première contaminée
- Contamination par le personnel
- Contamination par l'équipement
- Erreur dans le processus de préparation
- Non respect de la chaine du froid et du chaud
- Délai préparation/consommation non respecté

Les T.I.A.C.

Prévention (éviter la contamination et la prolifération bactérienne tout au long de la chaine alimentaire)

Il faut respecter:

- les bonnes pratiques de transport, stockage et préparation des aliments,
- le maintien des températures réglementaires, les règles de conservation et préparation des aliments(chaines du chaud et du froid),
- l'hygiène du personnel (tenue ,hygiène des mains…).

Les T.I.A.C.

Conduite à tenir devant une TIAC

- Informer sans délai le directeur de l'établissement, le médecin coordonateur ,le cadre responsable ,l'équipe d'hygiène,
- S'assurer de la conservation des plats témoins et des matières premières ayant servies à la préparation des repas(T° à 3°C au réfrigérateur et à –18°C pour les congelés),
- Ne pas représenter aux repas suivant les mêmes préparations que celles des 3 jours précédents,
- Détecter un éventuel disfonctionnement ,au niveau de la chaîne alimentaire et mettre en place des mesures correctives immédiates ,
- En cas de fourniture des repas par un prestataire extérieur ,avertir le responsable de ce service,
- Envoyer au laboratoire de microbiologie, les prélèvements biologiques des malades(selles, vomissements) pour analyse bactériologique.

La DDPP: direction départementale de la protection des populations

- Service de contrôle chargé de la sécurité sanitaire des aliments et de la protection animale.

  - Veiller à la salubrité et à la maitrise de l'hygiène des denrées
  - Actions de prévention des risques de contamination des aliments
  - Inspections et suivi des autocontrôles

- Assiste les établissements dans la démarche d'amélioration de la sécurité alimentaire.

Les recommandations

Les règles d'hygiène en restauration collective
LES LOCAUX

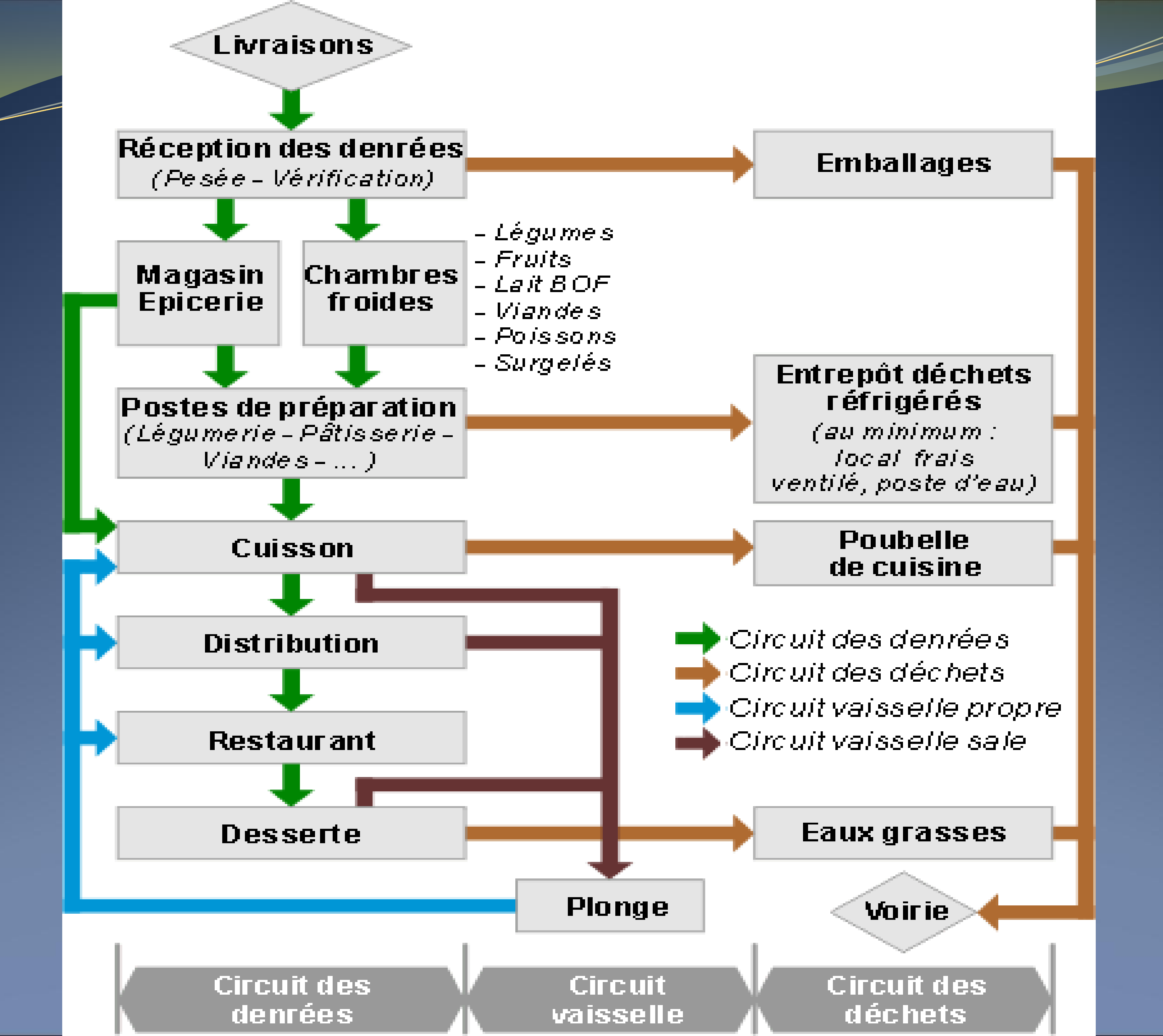
Trois grands principes:

- **Sectorisation** secteurs propres ≠ secteurs sales
  zones chaudes ≠ zones froides
- **Circuits courts** réduire les déplacements du personnel et des denrées
- **Marche en avant**

Les règles d'hygiène en restauration collective

LA MARCHE EN AVANT

- Eviter les contaminations croisées,
- Séparation du secteur propre et du secteur sale,
- Effet progressif (pas de croisement, jamais de retour en arrière),
- Personnel dédié dans chaque zone(obligation d'hygiène des mains et changement de tenue entre chaque zone)
- La conception architecturale de la cuisine doit permettre le respect de la « marche en avant ».


Livraisons
Réception des denrées
(Pesée – Vérification)
Emballages
Magasin
Epicerie
Chambres
froides
– Légumes
– Fruits
– Lait BOF
– Viandes
– Poissons
– Surgelés
Entrepôt déchets
réfrigérés
(au minimum :
local frais
ventilé, poste d'eau)
Postes de préparation
(Légumerie – Pâtisserie –
Viandes – …)
Cuisson
Poubelle
de cuisine
Distribution
Circuit des denrées
Circuit des déchets
Circuit vaisselle propre
Circuit vaisselle sale
Restaurant
Desserte
Eaux grasses
Plonge
Voirie
Circuit des
denrées
Circuit
vaisselle
Circuit des
déchets

Les règles d’hygiène en restauration collective

LES LOCAUX

Ils doivent:

- Permettre le stockage dans de bonne condition de température et d’hygrométrie,
- Faciliter les opérations de nettoyage et de désinfection (revêtements et produits adaptés…)
- Etre interdis aux animaux, plantes…

Les règles d'hygiène en restauration collective

LES LOCAUX

Ils doivent être équipés:

- Toilettes et vestiaires pour le personnel,
- Système d'évacuation des eaux usées,
- Système de ventilation suffisant,
- Éclairage suffisant,
- Lave-mains à commande non manuelle(distributeurs de savon +essuie-mains),
- Equipements frigorifiques(avec thermomètre à lecture directe ou à enregistrement),
- Surfaces lisses avec des revêtements faciles à nettoyer et désinfecter,
- Poubelles à couvercle à commande non manuelle.

Les règles d'hygiène en restauration collective

L'EXPLOITATION ET L'ENTRETIEN

Les autocontrôles sont réguliers ,afin de vérifier la conformité:

- des installations et de leur fonctionnement
- des matières premières et produits finis aux critères microbiologiques

Les règles d'hygiène en restauration collective

L'EXPLOITATION ET L'ENTRETIEN

Les autocontrôles portent sur :

- Les produits à réception
- Les conditions de transport et de conservation
- Les couples temps/température

Les règles d'hygiène en restauration collective

L'EXPLOITATION ET L'ENTRETIEN

La traçabilité et l'échantillonnage des plats témoins doivent être réalisés pour permettre d'identifier la source d'une contamination accidentelle.

Les règles d'hygiène en restauration collective

L'EXPLOITATION ET L'ENTRETIEN

- Les locaux sont propres et en bon état permanent
- Tout produit ou tout procédé de nettoyage doit être adapté(ex; balayage à sec interdit, produits agréés contact alimentaire)
- **Un plan de nettoyage** et désinfection est écrit pour chaque local et chaque matériel.

Les règles d’hygiène en restauration collective

L’EXPLIOTATION ET L’ENTRETIEN

PLAN DE NETTOYAGE

- La fréquence et les moments auxquels effectuer le nettoyage et la désinfection,
- Le mode opératoire, avec pour chaque produit utilisé: dilution, T° d’utilisation, temps de contact, nécessité de rinçage,
- La personne chargée pour chaque secteur des opérations de nettoyage et désinfection,
- Les moyens prévus pour vérifier l’efficacité du plan de nettoyage.

MODÈLE DE PLAN DE NETTOYAGE					
Locaux	**Surfaces**	**Fréquence**	**Produit**	**Méthode**	**Personne chargée de l'opération**
Couloirs	Cloison : - plafond & parties hautes - parties basses	1/trimestre 1/semaine	Dégraissant désinfectant moussant.	Application au jet par centrale d'hygiène. Contact 15 mn. Rinçage à l'eau claire.	Indiquer une fonction et non un nom, qu'il faudrait modifier selon la présence des personnes.
	Sol, plinthes et écoulements	1/jour		Application au jet par centrale d'hygiène. Contact 15 mn. Brossage si nécessaire. Rinçage à l'eau claire. Passage raclette	
Légumerie	Cloison : - plafond & parties hautes - parties basses	1/mois 1/semaine		Application au jet par centrale d'hygiène. Contact 15 mn. Rinçage à l'eau claire.	
	Sol, plinthes et écoulements	1 à 2/jour		Application au jet par centrale d'hygiène. Contact 15 mn. Brossage si nécessaire. Rinçage à l'eau claire. Passage raclette.	
Préparations froides & pâtisseries/ viennoiseries	Cloison : - plafond & parties hautes - parties basses	1/mois 2/semaine		Application au jet par centrale d'hygiène. Contact 15 mn. Rinçage à l'eau claire.	
	Sol, plinthes et écoulements	2/jour		Application au jet par centrale d'hygiène. Contact 15 mn. Brossage si nécessaire. Rinçage à l'eau claire. Passage raclette.	
Préparations chaudes	Cloison : - plafond & parties hautes - parties basses	1/mois 2/semaine		Application au jet par centrale d'hygiène. Contact 15 mn. Rinçage à l'eau claire.	
	Sol, plinthes et écoulements	3/jour		Application au jet par centrale d'hygiène. Contact 15 mn. Brossage si nécessaire. Rinçage à l'eau claire. Passage raclette.	

Les règles d'hygiène en restauration collective

GESTION DES DECHETS

- Ils sont stockés dehors dans des conteneurs à couvercles,
- Ils sont faciles à entretenir ,nettoyer ,désinfecter,
- Les zones de stockage des conteneurs sont conçues pour être propres en permanence et empêcher l'accès aux animaux, rongeurs, insectes, nuisibles ou non..

Le personnel en restauration collective

Le personnel en restauration collective

La tenue de travail

- Niveau élevé de propreté corporelle et port d'une tenue propre et adaptée au travail en cuisine
- Elle est composée de chaussures , réservées au travail, d'une coiffe englobant l'ensemble de la chevelure et au besoin d'un masque bucco-nasal

Le personnel en restauration collective

Santé et aptitude

- Visite d'embauche obligatoire et spécifique pour le personnel de cuisine
- Toute personne atteinte d'une maladie transmissible par les aliments n'est pas autorisée à travailler(lésions cutanées infectées des mains ,infections respiratoires, intestinales etc….)
- Un certificat médical annuel atteste de l'aptitude de chaque membre du personnel

Le personnel en restauration collective

La formation

- Formation en hygiène alimentaire obligatoire
- Formation à l'hygiène des mains
- Formation adaptée aux besoins et aux contraintes spécifiques des installations

Les différents types de restaurations et de liaisons

Rappels bactériologiques

- Multiplication rapide des bactéries
  - *E.coli* se multiplie toute les 20 mn
- Toute bactérie peut survivre : état de repos
- Le froid ne tue pas les bactéries, il arrête leur multiplication à une T° inférieure ou égale :
  - Bactérie : -10°C
  - Moisissure : -12°C
  - Levures : - 18°C

Restauration directe

Plats consommés sans délai à proximité du lieu de préparation.

Le transport des préparations ne nécessite pas de matériels spécifiques.

Restauration différée

Discontinuité dans l'espace et/ou dans le temps entre la préparation et la consommation.

Utilisation de matériels de transport ou de stockage spécifiques(conteneurs isothermes ,chariots de remise en T°)

Cuisine centrale :lieu de production où les repas sont préparés

Unités satellites: lieux où les repas sont livrés et consommés

La liaison froide

Principe

Dès la fin de leur cuisson, les plats cuisinés sont refroidis rapidement, de façon à abaisser leur température à cœur de +63°C à +10°C en moins de 2 heures

Après refroidissement , ils sont conservées à une température comprise entre 0°C et +3°C (pas plus de 4 j.)

Les plats cuisinés sont acheminés vers les offices alimentaires dans des contenants qui ne devront pas dépasser +3°C

Ils seront réchauffés en moins d'une heure pour atteindre la température de 63°C à cœur immédiatement avant la consommation

La liaison chaude

Principe

De la cuisson à la consommation, pour éviter la prolifération des germes, la température des préparations culinaires doit être maintenue au minimum à +63°C.

La distribution et la desserte des repas

L'entretien de la vaisselle

La distribution des repas

La tenue

- La distribution des repas nécessite une tenue spécifique (ex: tablier plastique à UU)
- Le port d'un masque de soins standard si toux ou rhinite,
- Le port de gants non stériles à usage unique si lésions au niveau des mains.

La distribution des repas

Installation du résident

Pour optimiser la prise des repas il est nécessaire de prendre en compte:

- ✓ les besoins du résident,
- ✓ son degré d'autonomie,
- ✓ ses difficultés à se servir (emballage, proximité immédiate du verre, des couverts…),

Organisation

- Vérifier la propreté de l'adaptable et de la table,
- Prévoir au minimum une serviette de table ou un bavoir par jour,
- Contrôler que le résident ait sa carafe d'eau et son verre,

Pour le résident dépendant :

- Lui demander s'il a besoin d'aller aux toilettes,
- L'installer correctement et confortablement,
- Proposer une hygiène des mains ,
- S'assurer qu'il a sa prothèse dentaire,
- Pour les résidents qui nécessitent une réinstallation lors de la distribution ↑ hygiène des mains du personnel ✶.

✶ **Attention soins en séries ↑ hygiène des mains du personnel.**

La distribution des repas

- Hygiène des mains,
- Mettre le tablier plastique à UU,
- Vérifier que le plateau correspond bien **au nom, au prénom et au régime** du résident,
- Vérifier la T° des aliments (sonde alimentaire)
- Servir le plateau,
  - Pour les résidents dépendants
  - Déclocher l'assiette,
  - Désoperculer, désemballer les laitages, les desserts et préparations spécifiques
  - Aider les résidents à manger.

Aucun repas chauffé ne doit être réchauffé

La desserte des repas

- Le débarrassage du repas s'effectue au minimum ½ heure après la distribution
- Consommation des repas :

  Le suivi de la prise des repas est organisé : quantité consommée, refus éventuel du résident (notification dans le dossier de soin)
- Desserte des repas :

  La vaisselle est débarrassée en général sur un chariot ,la table ou l'adaptable sont nettoyés avec un détergent neutre ou un DD agréé contact alimentaire

Entretien de la vaisselle

- Disposer d’un double jeu de verres et de carafes pour permettre l’entretien quotidien systématique.
- Remplacer régulièrement la vaisselle ébréchée, usagée
- Utiliser le lave-vaisselle pour obtenir une désinfection thermique.
- Hygiène des mains, avant de sortir la vaisselle propre.
- Mettre la vaisselle sur un chariot nettoyé et désinfecté, sur un torchon propre.
- Entreposer la vaisselle dans un placard (à l'abri de la poussière).

Entretien de la vaisselle à la main

- Lavage immédiat dans de l'eau chaude avec le détergent vaisselle. Changer l'eau aussi souvent que nécessaire.
- Rinçage effectué sous l'eau courante.
- Désinfection par trempage dans de **l'eau froide** additionnée d'eau de javel à 9°chl✶ (200 ml ramené à 5 litres d'eau) pendant 10 minutes.
- Rinçage effectué sous l'eau courante.
- Essuyer la vaisselle avec un torchon propre après hygiène des mains (mettre immédiatement les torchons utilisés au lavage).
- Faire l'entretien des éviers et des égouttoirs avec le produit détergent désinfectant.

✶Eau de javel prête à l'emploi= eau de javel à 9°chl

L'office alimentaire

L’office alimentaire

- Situé en bout de chaine alimentaire
- Equipement adapté à la liaison froide ou chaude
- Bacs de lavage de vaisselle , lave-vaisselle, point de lavage des mains
- Pas de préparation ou de cuisson des aliments, remise en T° des aliments
- Plan de nettoyage et traçabilité

L'office alimentaire

entretien

	fréquence	comment
Plan de travail Evier	Après chaque utilisation	DD agréé contact alimentaire Crème à récurer si nécessaire
Placards et tiroirs	Hebdomadaire +si nécessaire	DD agréé contact alimentaire
Chariots	Après chaque utilisation	DD agréé contact alimentaire
Coffre à pain	Quotidien avant réception du pain	DD agréé contact alimentaire
Micro-onde	Après chaque service de repas	DD agréé contact alimentaire
Fours	Après chaque service de repas	DD agréé contact alimentaire
Machine à café Détartrage selon les reco.du fabricant	Après chaque service	DD agréé contact alimentaire
Chauffe-brique	Après chaque utilisation	DD agréé contact alimentaire

L'office alimentaire

Entretien du réfrigérateur

RAPPELS
Il doit être réservé au stockage des aliments des résidents
Relevé journalier de la T°(entre 0°C et+4°C) et traçabilité.

- <u>1 FOIS PAR JOUR</u>

Eliminer les denrées non consommées, nettoyer les salissures intérieures et nettoyer les poignées de porte

- <u>1 FOIS PAR MOIS</u>

Vider le contenu, nettoyer les surfaces intérieures, les joints grilles et bacs et les surfaces extérieures

- <u>1 FOIS PAR TRIMESTRE</u>

Débrancher le réfrigérateur, procéder au dégivrage si compartiment congélation. Réaliser l'entretien mensuel et nettoyer les grilles arrières

Traçabilité des actions

La personne âgée et l'alimentation

Importance de l'alimentation des personnes âgées

Des études montrent l'importance de l'alimentation dans la prévention de certaines pathologies et le maintien de l'autonomie des personnes âgées.

L'alimentation fait partie du soin.

Les besoins nutritionnels ne diminuent pas avec l'âge.

Importance de l'alimentation des personnes âgées

- Besoins énergétiques

Les apports énergétiques doivent être plus élevés du fait du moins bon rendement musculaire et métabolique.

Besoins caloriques en moyenne (à moduler en fonction de l'activité physique)

- ✓ femme : 1800kcal/jour
- ✓ homme : 2000 kcal/jour

Importance de l'alimentation des personnes âgées

- **Besoins spécifiques**

✓ *Protéines* (viande, poisson , œuf, lait, yaourt, fromage…)

Sarcopénie (↘ de la masse musculaire)⇨ augmentation du risque de chute et de fracture

les apports adéquats en protéines associés à l'exercice physique vont préserver la masse musculaire et diminuer le risque de dépendance.

✓ *Glucides*

Ils doivent représenter la moitié de la ration énergétique en privilégiant les sucres complexes(pain, céréales, légumes secs…)et les fruits. Les sucres simples eux ajoutent plaisir et convivialité.

Importance de l'alimentation des personnes âgées

- *Lipides (huiles de : tournesol, maïs, arachide, colza, soja, beurre, viande rouge, foie, œufs, poissons gras)*

Indispensables pour l'apport en acides gras essentiels et vitamines liposolubles

- *Calcium* (lait et produits laitiers)

Le vieillissement s'accompagne d'une perte osseuse : besoins en calcium de la personne âgée > besoins de l'adulte.

Prévention de l'ostéoporose.

- *Vitamines*

Une alimentation équilibrée va suffire à couvrir les besoins, les déficits en vitamines C,D et E sont les plus fréquemment observés .

Importance de l'alimentation des personnes âgées

- **Prévention du risque de dénutrition**

✓ Surveiller l'hygiène bucco-dentaire
✓ Maintenir une activité physique suffisante
✓ Entretenir le plaisir de manger et la convivialité
✓ Respecter le temps nécessaire au repas ,évaluer la prise
✓ Si l'appétit diminue, proposer des collations
✓ Aider à la prise alimentaire

- **Prévention du risque de déshydratation**

Encourager la personne âgée à boire même sans soif.

- **Prévention du risque de constipation**

Encourager la consommation de fruits et de légumes verts, une bonne hydratation, un peu d'exercice.

LE TOUT EN RESPECTANT LES GOUTS ET LES HABITUDES DE CHACUN

Les eaux gélifiées

- Produit de réhydratation
- Texture adaptée aux personnes souffrant de trouble de la déglutition, d'insuffisance d'apport hydrique, de mucites, etc….
- A consommer de préférence frais
- Conservation au réfrigérateur après ouverture : au maximum 48h.
  - Eaux gélifiées délivrées en pharmacie
  - Eaux gel. à préparer (suivre le mode d'emploi en respectant l'hygiène pendant la préparation)

Les ateliers culinaires

Activité de soin et d’animation à part entière en EHPAD

Les ateliers culinaires

1. Les locaux

- Si possible local spécifique de type cuisine ou salle à manger
- Aérés, ventilés
- Pas de plantes ni d'animaux domestiques
- Equipés :
  - ✓ de surfaces lisses, faciles à nettoyer
  - ✓ un point d'eau équipé pour le lavage des mains
  - ✓ une poubelle à commande non manuelle

Les ateliers culinaires

2. <u>Matériels et produits</u> :

- Bon état de fonctionnement, sans danger pour le résident
- Réfrigérateur spécifique
- Lave-vaisselle de type ménager
- Ustensiles et vaisselle réservés à l'atelier
- Produits détergents et désinfectants agréés contact alimentaire
- Pas d'éponge (lavette réutilisable ou à UU)

Les ateliers culinaires

3. Les denrées alimentaires

- **Approvisionnement**:

✓ Les denrées animales ou d'origine animale sont achetées chez des commerçants sédentaires ,

✓ Les viandes de boucherie proviennent d'établissement bénéficiant de la dispense à l'agrément,

✓ Les volailles découpées et la charcuterie sont achetés en grandes et moyennes surfaces(pré-emballées ou conditionnement sous vide),

✓ Les œufs sont achetés conditionnés en boites étiquetées avec DLC et lieu de production.

Les ateliers culinaires

- **Produits à proscrire:**

✓ Coquillages, gibiers, abats, lait cru, produits laitiers fermiers,

✓ Champignons issus de la cueillette, charcuterie au détail,

✓ Les œufs qui ne proviennent pas d'établissement agréés et certaines préparations à base d'œuf et peu cuits(crème anglaise, mayonnaise, mousse au chocolat, entremets…).

Les ateliers culinaires

- **Achat des produits :**

✓ Les denrées alimentaires fraiches et périssables (viande, poisson) seront achetées le matin même de l'activité et transportées en sac isotherme ou en glacière et entreposées rapidement au réfrigérateur jusqu'à la préparation

✓ Les denrées alimentaires doivent présenter des garanties d'hygiène et de traçabilité(intégrité de l'emballage ,étiquette avec DLC)

Les ateliers culinaires

- **Traçabilité**

Un registre permettra d'inscrire

- ✓ Le nom de participants et des responsables d'atelier
- ✓ Les menus et les préparations élaborées
- ✓ La date de leur réalisation

Les informations concernant les denrées animales ou d'origine animale utilisées seront consignées dans ce registre (DLC ,n° de lot date de fabrication, provenance …),il suffit de les prélever et de les garder 1 mois.

Les ateliers culinaires

4. Hygiène des participants et du personnel encadrant

La participation à l'atelier est réservée a des personnes ne présentant pas de risque de contamination : de contact(plaies, eczéma…) ou respiratoire (toux) et présentant une bonne hygiène corporelle.

Les ateliers culinaires

- **Avant de commencer, il faudra**:
- S'attacher les cheveux
- Enlever montre et bijoux
- Protéger les vêtements personnels par un tablier
- Relever les manches
- Se laver les mains et les poignets

- **En cours d'atelier, il faudra:**
- Se laver les mains autant de fois que nécessaire, avant de manipuler la nourriture avec les doigts, après avoir toucher des objets ou aliments sales.

Les ateliers culinaires

5. <u>Les préparations culinaires</u>

- ✓ Vérifier la propreté des plans de travail, des ustensiles, papier d'essuyage à UU ,lavettes,
- ✓ Vérifier les DLC des produits, l'intégrité des emballages…
- ✓ Les légumes sont lavés et épluchés à distance du lieu de cuisson,
- ✓ Pour les crudités, les légumes sont lavés soigneusement à l'eau vinaigrée puis rincés abondamment
- ✓ Les fruits sont lavés soigneusement et épluchés
- ✓ Les préparations sensibles(mayonnaise, crème chantilly, crème anglaise, mousse au chocolat)seront achetées prêts à l'emploi

Les ateliers culinaires

Préparation des œufs

- ✓ Vérifier l'état des coquilles (si souillées ou fêlées→jeter)
- ✓ Se laver les mains avant et après manipulation
- ✓ Les œufs sont cassés un à un dans un récipient à part
- ✓ Les coquilles sont jetées directement dans la poubelle
- ✓ Le plan de travail sera nettoyé après manipulation

Les ateliers culinaires

Les produits congelés

La décongélation est organisée:

- ✓ soit directement au moment de la cuisson
- ✓ soit placés au réfrigérateur à une température ≤ à4°C au plus tard la veille de l’atelier.

Les ateliers culinaires

6. Le service des repas:

- Préparations froides gardées au réfrigérateur
- Plats cuisinés servis tout de suite après la cuisson, ou exceptionnellement mis en attente à une T° 63°C ou +.

7. Nettoyage ,élimination des déchets

- Après les repas tous les ingrédients ou les plats non consommés sont jetés.
- Le nettoyage complet est organisé par le responsable de l'atelier
- Les déchets sont éliminés le plus rapidement possible dans des sacs poubelles fermés.

Synthèse des recommandations SFHH
septembre 2010 (R68)

La sécurité alimentaire est réglementée et les mesures s'appliquent tout au long de la chaîne y compris dans les unités de soins. Les points essentiels concernent:

- Le maintien de la T° des aliments jusqu'à la consommation (respect impératif de la chaine du froid et du chaud jusqu'au dernier repas distribué),
- La traçabilité de tous les produits et de toutes les étapes de la production,
- Le respect des conditions d'hygiène et de propreté des lieux de stockage,
- Le respect des conditions d'hygiène lors du service des repas,
- La formation du personnel et, particulièrement dans les unités de soins, celui ayant mission de distribuer les repas.

Bibliographie

- Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissement de restauration collective à caractère social
- Le « paquet hygiène »: www.agriculture.gouv.fr
- Hygiène de la restauration dans les établissements de santé (C.CLIN-OUEST 2001)
- Hygiène et ateliers de cuisine thérapeutique (C.CLIN-OUEST 2002)
- L'alimentation des personnes âgées .Recommandations et conseils pratiques CERIN.
- Surveiller et prévenir les infections associées aux soins (SFHH septembre 2010)

Equipe d'hygiène
Réseau Inter-établissements d'Hygiène Hospitalière du Beauvaisis

- **Dr Bénédicte NGUON**
Praticien hospitalier hygiéniste
E-mail : be.nguon@ch-beauvais.fr

- **Edith BATICLE**
Cadre hygiéniste
E-mail : e.baticle@ch-beauvais.fr

- **Naïme YIGIT , Betty Gadoux**
Infirmières hygiénistes
E-mail : n.yigit@ch-beauvais.fr
b.gadoux@ch-beauvais.fr

- **Aurélie WERKHAUSER BERTRAND**
Technicienne biohygiéniste
E-mail : a.werkhauser-bertrand@ch-beauvais.fr

- **Karine ROUILLARD**
Secrétaire
E-mail : k.dhaslescourt@ch-beauvais.fr

☏ 03.44.11.20.95

MERCI
DE
VOTRE ATTENTION